



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SOS HAZIRLAMADA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Sos hazırlayacağınız araçların temizliğinden emin olunuz.

Sos hazırlamada kullanacağınız gereçlerin temiz, kaliteli ve taze olmasına dikkat ediniz.

Sos hazırlamada kullanılan pudra şekeri, un, nişasta, toz vanilya gibi gereçlerinizi eleyerek kullanınız.

Sosunuzu hazırlarken düşük ocak ısısını tercih ediniz. Çikolata ve katı yağ eritmede en ideali benmari yöntemidir.

Sosunuzu karıştırmada orta büyüklükte balon, tel veya el mikseri kullanınız.

Hazırlayacağınız sosun kullanılacak ürüne doku, renk ve lezzet açısından uygun olmasına dikkat ediniz.

Kullanılacak ürün özelliğine göre sosunuzun kıvamını ayarlayınız.

Karıştırma işlemine ara vermeden sürekli yapmaya özen gösteriniz.

Taze meyvelerle hazırladığınız sosları hemen kullanınız.

Hazırladığınız sosu taze olarak kullanmaya özen gösteriniz.